

*Le Tremplin*  
*est heureux de vous accueillir*  
*et vous souhaite*  
*un agréable déjeuner.*



# les Coquillages

Clams	les 6	17
Palourdes	les 6	14
Amandes	les 9	14
Moules d'Espagne	les 12	14
Oursins Extra	les 3	
<i>prix au cours du marché suivant arrivage</i>	les 6	

Bulots mayonnaise	la portion	14
Bouquets	la portion	26
Langoustines	la portion	34
Tourteaux	les 100 g.	7

# les Huîtres

## "Spéciale Gillardeau"

Papillons	les 6	21
Spéciales n°2	les 6	35

## Fines de Claire de Marennes Oléron

Clares n°3	les 6	16
Clares n°2	les 6	21
Clares n°0	les 6	30

## Plates de Belon

Belons n°3	les 6	26
Belons n°0	les 6	41
Belons n°00 <i>suivant arrivage</i>	les 6	47
Pied de Cheval 300/400g		sur commande

<p><b>Plateau de Crustacés</b> _____ <b>105</b>  <i>1/2 Homard du Vivier, 1/2 Tourteau                  Langoustines, Crevettes, Bouquet</i></p> <p><b>Plateau de l'Ecailler</b> _____ <b>83</b></p> <p><b>Assiette Dégustation</b> _____ <b>39</b>  <i>4 Claires, 4 Belons, 4 Spéciales</i></p>	<p><b>Royal Jumbo avec Homard</b> _____ <b>470</b>  <i>4 pers.</i></p> <p><b>Plateau Royal 2 pers.</b> _____ <b>160</b></p> <p><b>Plateau Royal à                  la Spéciale de Gillardeau</b> _____ <b>199</b>  <i>2 pers.</i></p>
--	---

Homard Froid Mayonnaise *les 100 g.* \_\_\_\_\_ 13

Homard du Canada Grillé *les 100 g.* \_\_\_\_\_ 14,50

Homard Bleu de la Mer du Nord *les 100 g.* \_\_\_\_\_ 23

Langoustes Royale de Bretagne *prix au cours du marché  
suivant arrivage*

## SUSHI

Thon	5
Saumon	4,50
St-Jacques	6
Crevettes	5
Homard	9
Foie Gras	5,50

## SASHIMI

Thon	4
Saumon	3,50
St-Jacques	6
Homard Bleu <i>les 100 g.</i>	23
Langoustes	<i>prix au cours du marché</i>

## MAKI

Thon	4
Saumon	3,50
Concombre	3,50
Avocat	3,50

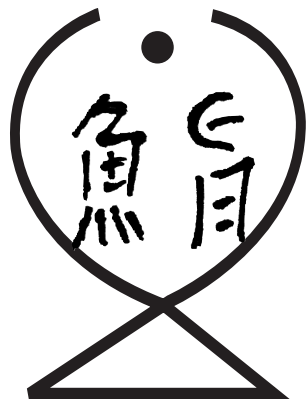
## CALIFORNIA ROLL

Thon	5
Saumon	4,50
Crabe	4,50
Foie Gras	5,50

<b>SAKE JAPONAIS</b>	230
Masuizumi 2003	

*composition au choix de 6 pièces minimum*

<b>ASSIETTE</b> composée de	
6 Maki	21
6 Sushi	27
6 Sashimi	27
6 California Roll	27



<b>ASSIETTE NIGURI</b>	10 pièces assorties	36
<b>ASSIETTE SHAN-FON</b>	15 pièces assorties	52
<b>ASSIETTE SONG-SHAN</b>	30 pièces assorties	102
<b>ASSIETTE THAI-SHANG</b>	45 pièces assorties	149
<b>ASSIETTE ROYALE</b>	Sashimi de Homard (600/700 g) ...	205
	30 pièces assorties	
<b>ASSIETTE TREMLIN</b>	90 pièces assorties	290
<b>PLATEAU IMPERIAL</b>	Sashimi de Homard Bleu (1 Kg environ)	
	+ 90 pièces assorties	490

**Supplément CAVIAR (30 g) 140**

*Prix nets en euros - Service compris 12 % - Les chèques ne sont plus acceptés*



## les Entrées

Soupe de Poissons Fraîche avec sa rouille et ses croûtons	22
Assiette Savoyarde assortiment de charcuterie et Beaufort	25
Assiette Asiatique nems, acras, samoussas, beignets de crevettes	31
Tempura de Gambas	27
Assiette d'Acras de Morue Fraîche "Maison" sauce chili, sauce nuoc-mam, salade, menthe fraîche	20
Tartare de Thon et Avocat	24
Croquilles d'Escargots de Savoie	les 6 15 les 12 27
Carpaccio de Filet de Bœuf aux Copeaux de Foie Gras	32
Tranche de Foie Gras mi-cuit à la Truffe "Maison"	31
Jambon Cru de Montagne affinage 24 mois Sélection du "Tremplin"	20
Assiette de Viande des Grisons	21
Tarte Chaude au Beaufort, salade verte	20

## nos Exceptions



**Caviar**

*prix au cours du marché suivant arrivage*



Dos de Saumon Fumé "Pétroussian" les 100 g	38
Filet de Saumon Balik "Tsar Nikolaj" les 100 g	58
Tartare de Bar Sauvage au Caviar	63
Jamon Patanegra Iberico Bellota "Gran Reserva" affinage + de 40 mois	41

## les Salades

Salade Thaï de Bœuf	22
Salade Vietnamienne au Poulet Croustillant	21
Tataki de Thon au Sésame	24
Salade au Crottin de Chavignol	20
Salade Tiède de Filet de Sole à l'Avocat et Pamplemousse	28
Salade Méditerranéenne mesclum, copeaux de parmesan, jambon cru, tapenade et croûtons	20
Salade Verte	13
Salade de Queue de Bœuf Désossée, Vinaigrette Échalotte	22

## les Pâtes

Spaghetti Bolognaise	22
Spaghetti Carbonara lardons, œuf, crème fraîche	24
Spaghetti Carbonara à la Viande des Grisons	28
Lasagnes au Four "Maison"	25
Tagliatelles au Saumon Fumé	26
Tagliatelles à la Truffe Fraîche	38

## les Pizzas

Marguerite tomate, fromage, olives	21
Reine tomate, fromage, jambon, champignons	22
La Wagyu tomate, fromage, <b>jambon de Bœuf</b> , champignons	26
Pizza Burger en Chausson tomate, fromage, bœuf haché, oignon	22
4 Fromages tomate, roquefort, mozzarella, chèvre, emmental	22
Etna tomate, fromage, chorizo, poivron mariné, œuf	22
4 Saisons tomate, fromage, artichaut, champignons, poivron	22
Montagnarde Reblochon, crème, pommes de terre, viande des grisons	22
Pizza à la Truffe	55

## nos Assiettes Repas

Purée de Pomme  
de Terre maison  
à la Truffe 30 €

La Tremplin	24	Salade Gourmande au Foie Gras	30
<i>jambon cru, œufs au plat, frites, Sauce Barbecue</i>		<i>salade, haricots verts, asperges, foie gras</i>	
Wok de Nouilles Sautées aux Légumes	26	Salade Océane	30
		<i>salade, avocat, pamplemousse, chair de crabe, saumon fumé, crevettes</i>	
La Tartiflette	28	Salade au Homard Frais	45
<i>pomme de terre, reblochon, lardons, oignon, crème fraîche, salade verte</i>			

# les Viandes

*“Produits d’origine garantis avec traçabilité”*

Steak Frites	24
Steak Haché à Cheval rumsteck haché, oignon frit	25
Cheese Burger au rumsteck “Spécial Tremplin”	28
Kobe Beef Style Burger “Wagyu” recette australienne	37
Pavé au Cœur de Rumsteak 200 gr.	28
Pavé Spécial au poivre concassé 200 gr.	30
Tartare rumsteak haché 180 gr.	28
Filet de Bœuf Grillé 200 gr.	37
Escalope Milanaise spaghetti (Noix de Veau 1 <sup>er</sup> choix)	32
Côtes d’Agneau de l’Aveyron grillées et dégraissées aux senteurs de Provence	29
Poulet de Bresse désossé aux Écrevisses	38
Poulet de Bresse désossé Rôti	28
Chicken Wings sauce barbecue	23
Andouillette de Troyes A.A.A.A.A. sauce moutarde	26
Nasi Goreng de Filet de Poulet Mariné riz pilaf	30

## Nos Viandes d’Exception

Tranche de Rumsteak Kobe Beef style “Wagyu” (1 pers) 250 gr. **45**

(2 pers) 500 gr. **85**

Le Filet de Kobe Beef Style “Wagyu” **75**

La Côte de Kobe Beef Style “Wagyu” (2 pers) **170**

Le T-Bone Filet Angus “d’Aberdeen” 400 /500 gr. **60**



- Sauces “Maison” au choix : béarnaise, poivre, barbecue -

Purée de Pomme  
de Terre maison  
à la Truffe **30 €**

## les Poissons

Brochette de St-Jacques au Patanegra	39
Dos de Saumon Ecossais mi-cuit à la Fleur de sel, beurre blanc	28
Belle Sole Fraîche Meunière	48
Riz Thai Sauté aux Gambas	36
Spaghetti au Homard sauce américaine	48

# les Menus

## Menu Départ

38 €

6 Huîtres *ou* Salade Mixte  
*ou* Jambon Cru de Montagne

Plat du Jour  
*ou* Grillades au choix  
*ou* Dos de Saumon  
mi-cuit au Beurre blanc

## Menu Arrivée

34 €

Plat du Jour  
*ou* Grillades au choix  
*ou* Dos de Saumon  
mi-cuit au Beurre blanc

Fromages *ou* Desserts

Suppléments : Filet 9 €  
Pavé 3 €

## Menu Schuss

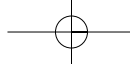
45 €

6 Huîtres *ou* Salade Mixte  
*ou* Jambon Cru de Montagne

Plat du Jour  
*ou* Grillades au choix  
*ou* Dos de Saumon  
mi-cuit au Beurre blanc

Fromages *ou* Desserts

## Plats et Entrées du Jour



*N'oubliez pas de demander  
notre Carte du Soir  
avec ses spécialités*



*La Maison vous propose aussi vos plats préférés sur commande*

